

## Sweet edible spread

**Publication number:** FR2762968 (A1)

**Publication date:** 1998-11-13

**Inventor(s):** LETROUIT JACKY

**Applicant(s):** LETROUIT JACKY [FR]

**Classification:**


- **international:** **A23L1/08; A23L1/48; A23L1/076; A23L1/48;** (IPC1-7): A23L1/076; A23L1/064; A23L1/22

- **European:** A23L1/08; A23L1/48S


**Application number:** FR19970006073 19970512


**Priority number(s):** FR19970006073 19970512


**Also published as:**


 FR2762968 (B1)

**Cited documents:**

 US1911882 (A)

 FR2687547 (A1)

 FR2608378 (A1)

 XP002162501 (A)

Abstract of **FR 2762968 (A1)**

A sweet food spread consisting of honey, crystallised fruits and spices, with honey as principal component of the mixture.

---

Data supplied from the **esp@cenet** database — Worldwide

①⑨ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE  
PARIS

①① N° de publication : 2 762 968

(à n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction)

②① N° d'enregistrement national : 97 06073

⑤① Int Cl<sup>6</sup> : A 23 L 1/076, A 23 L 1/064, 1/22

⑫

## DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②② Date de dépôt : 12.05.97.

③① Priorité :

④③ Date de mise à la disposition du public de la  
demande : 13.11.98 Bulletin 98/46.

⑤⑥ Liste des documents cités dans le rapport de  
recherche préliminaire : *Ce dernier n'a pas été  
établi à la date de publication de la demande.*

⑥① Références à d'autres documents nationaux  
apparentés :

⑦① Demandeur(s) : LETROUIT JACKY — FR.

⑦② Inventeur(s) : LETROUIT JACKY.

⑦③ Titulaire(s) :

⑦④ Mandataire(s) :

⑤④ PRÉPARATION ALIMENTAIRE DE TYPE PÂTE À TARTINER À BASE DE MIEL, DE FRUITS CONFITS ET D'ÉPICES.

⑤⑦ La présente invention se rapporte à un procédé de fabrication de pâte à tartiner, ainsi que le produit qui en est issu.

C'est une préparation alimentaire du type pâte à tartiner caractérisée en ce qu'elle comprend en mélange uniquement du miel, des fruits confits et des épices.

Le procédé cherche à résoudre les problèmes de conservation et de stabilité par :

- La saturation en sucres du miel et des fruits confits;
- Leur faible teneur en eau;
- Une méthode du travail du miel par brassage dans une fourchette de température comprise entre 22 et 26° C pour l'obtention de l'aspect pâteux.

Le procédé évite ainsi l'utilisation d'agents de texture (épaississants ou émulsifiants), ainsi que l'addition d'arômes artificiels.

FR 2 762 968 - A1



## PREPARATION ALIMENTAIRE DU TYPE PATE A TARTINER

• La présente invention concerne un procédé de fabrication de pâte à tartiner ainsi que le produit qui en est issu.

5       • Plus précisément c'est une préparation alimentaire du type pâte à tartiner caractérisée en ce qu'elle comprend en mélange uniquement du miel, des fruits confits et des épices.

      • Par miel on entend toute substance naturelle sucrée, produite par les abeilles miellifiques, à partir du nectar des fleurs ou de sécrétions provenant de parties vivantes de  
10 la plante. Nous savons que le miel est un produit complexe dans sa composition naturelle. Il est principalement composé de sucres directement assimilables par l'organisme humain à savoir de glucose et de fructose (ou lévulose). Il comprend aussi au moins 17 % d'eau ainsi que divers éléments physicochimiques en quantité infinitésimale.

      • Par fruits confits on doit entendre toutes parties de plante traditionnellement  
15 confite telles par exemple :

- le fruit → l'ananas, la mandarine ;
- les légumes → la tige d'angélique ;
- la racine → la racine de gingembre ;
- l'écorce → l'écorce d'orange confite.

20       Un très large choix de fruits traditionnellement confits existe sur le marché. Autant de fruits provenant de plantes indigènes que de fruits exotiques. Un grand nombre de ces fruits confits peuvent entrer dans la composition des pâtes à tartiner de la présente invention – tant au niveau individuel qu'en cocktail.

      • Par épices on entend toute substance aromatique ou piquante d'origine végétale  
25 utilisée pour assaisonner les mets.

      • Les pâtes à tartiner existantes sur le marché sont obtenues après cuisson des ingrédients ensemble. La stabilité de ces préparations s'obtient par un procédé de conservation, soit du type pasteurisation, soit par addition de conservateur ou de stabilisateur.

      Elles sont aussi composées d'agents de texture (épaississant ou émulsifiant) pour  
30 permettre à la préparation d'avoir la consistance pâteuse de la pâte à tartiner.

      • La présente invention a cherché à résoudre ces problèmes de conservation et de stabilité par :

- la saturation en sucres du miel et des fruits confits ;
- leur faible teneur en eau ;
- 35 – et une méthode de travail du miel par brassage dans une fourchette de température comprise entre 22 et 26° C pour l'obtention de l'aspect pâteux.

      • Une préparation selon la présente invention présente les avantages déterminants au niveau du consommateur de :

– préserver les caractéristiques organoleptiques et sensorielles du miel, des fruits confits et des épices ;

– conserver les propriétés du produit miel lorsqu'il est chauffé en dessus de sa température biologique.

5 Mais au détriment d'une mise en œuvre assez longue due justement au travail des ingrédients à basse température.

• Selon la présente invention le miel représente de 65 à 97 % du poids du mélange global.

10 • Préférentiellement le miel utilisé sera de goût peu prononcé, pas amer, du type miel toute fleur doux, miel de tournesol ou miel de trèfle.

• Son taux d'humidité se situera entre 17 et 19 %.

• Sa granulation sera choisie de fine à très fine.

• Comme déjà indiqué les fruits confits sont choisis dans une gamme d'un très large choix existant sur le marché.

15 • La présence des fruits confits dans la préparation se situe entre 3 et 35 %.

• D'une manière traditionnelle pour son stockage de distribution et sa consommation, la pâte à tartiner selon l'invention est présentée dans un conditionnement fermé.

• Pour obtenir une préparation alimentaire telle que précédemment définie :

a) On prend un miel qui se trouve à l'état liquide à la récolte.

20 Pour obtenir une granulation fine à très fine, nous devons provoquer une cristallisation dirigée de celui-ci qui n'est autre qu'une précipitation du phénomène par ensemencement.

Après un minimum de deux semaines de stockage à 14° C le miel est cristallisé et a l'état solide.

25 b) Ce miel est porté à une température comprise entre 22 et 26° C et y est maintenu.

Il est brassé dans un mélangeur à vis sans fin tournant à une vitesse lente de 50 à 60 tours par minute.

30 Cette technique permet de ramollir la texture cristalline d'un miel en vue de la pâte à obtenir.

c) Les fruits confits sont broyés grossièrement et portés à une température de 18 à 20° C.

Leur incorporation au miel dans le mélangeur permet par le brassage d'obtenir une répartition homogène des fruits dans le miel.

35 d) Dès l'obtention de ce mélange il faut incorporer les épices qui seront différents et en quantité variable selon le caractère recherché.

e) La température du mélange devra descendre entre 20 et 22° C pour le conditionnement.

Exemples :

	<b>Ingrédients</b>	<b>Exemple 1</b>	<b>Exemple 2</b>	<b>Exemple 3</b>
5	Miel	Miel 207,5g soit 83 %	Miel 242,5 g soit 97 %	Miel 205 g soit 82 %
	Fruits confits	Ananas confit 42,5 g soit 17 %	Gingembre confit 7,5 g soit 3 %	Écorce d'orange confite 45 g soit 18 %
10	Épices	Cardamone poivre safran		Cardamone
	TOTAL	250 g (100 %)	250 g (100 %)	250 g (100 %)

## REVENDECATIONS

- 1 - Préparation alimentaire du type pâte à tartiner, caractérisée en ce qu'elle comporte uniquement du miel, des fruits confits et des épices et qu'aucun agent de texture, conservateur, arôme chimique n'entre dans sa composition et en ce qu'elle se compose majoritairement de miel.
- 2 - Pâte à tartiner selon la revendication 1 caractérisée en ce que le miel représente de 65 à 97 % en poids du mélange global.
- 3 - Pâte à tartiner selon la revendication 1 caractérisée en ce que le miel présente un taux d'humidité compris entre 17 et 19 %.
- 4 - Pâte à tartiner selon la revendication 1 caractérisée en ce que les fruits confits sont choisis dans la gamme très large de toutes les parties de plantes traditionnellement confites.
- Par exemple :
- Chez les fruits : l'ananas, la mandarine, le cédrat, les cerises, la poire, la mangue, la figue, l'abricot, la pêche, le melon, les fruits exotiques, la goyave, les fruits des tropiques.
  - Chez les légumes : la tige d'angélique.
  - La racine : la racine de gingembre.
  - L'écorce du fruit : l'écorce d'orange, de citron, de pamplemousse.
- 5 - Pâte à tartiner selon la revendication 1 caractérisée en ce qu'elle comporte de 3 à 35 % de fruits confits.
- 6 - Pâte à tartiner selon la revendication 5 caractérisée en ce qu'elle comporte des fruits confits d'une seule variété ou en cocktail.
- 7 - Procédé d'obtention d'une pâte à tartiner selon l'une quelconque des revendications de 1 à 6 caractérisée en ce que :
- a) Le miel utilisé est de granulation de fine à très fine.
  - b) Qu'il est porté à une température comprise entre 22 et 26° C et brassé.
  - c) Que les fruits confits broyés sont portés à 18-20° C.
  - d) Que les fruits et les épices sont mélangés au miel dans le mélangeur pour y être brassés afin d'obtenir une répartition homogène des fruits confits et des épices dans le miel.
  - e) Que la température du mélange descend à 20-22° C pour le conditionnement.
- 8 - Pâte à tartiner selon l'une quelconque des revendications précédentes caractérisée en ce qu'elle est présentée dans un conditionnement fermé.
- 9 - Procédé selon la revendication 7 caractérisée en ce que la conservation et la stabilité de la pâte à tartiner est assurée par le fait de la saturation en sucre du miel et des fruits confits ; ainsi que leur faible teneur en eau.
- 10 - Procédé selon la revendication 7 caractérisée en ce que le miel brassé entre 22 et 26° C, selon l'étape «b)» forme une pâte d'où l'inutilité de l'agent de texture.